

# su'entu



## IGT ISOLA DEI NURAGHI BIANCO PASSITO

### VITIGNO

Moscato di Sardegna Bianco.

### ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

### CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

### TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

### ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, controspalliera (potatura a *guyot*).

### RESA UVA/ETTARO

30 q x ha, 10hl per ha.

### VENDEMMIA

Manuale, con taglio a fine agosto del capo a frutto. La vendemmia avviene in selezione frazionata da fine agosto alla prima decade di settembre.

### APPASSIMENTO

Le uve da giallo dorato acquisiscono un colore ocra fino al marrone e al nero. Qualora ci siano le condizioni per una muffa controllata, acquisisce riflessi celesti. Lo zucchero da 20 babo si concentra fino a 32/34 babo, generando un uvaggio di uve da passa a surmature che donano al vino tutti i caratteri caldi e solari dei vini del Mediterraneo.

### VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, macerazione con inizio di fermentazione a temperatura di 16°C in acciaio, pressatura con torchietto manuale, proseguo molto lento della fermentazione fino al naturale arresto con un'elevata concentrazione di zuccheri.

### MATURAZIONE

In acciaio per 8 mesi.

### ESAME VISIVO

Giallo ocra carico.

### ESAME OLFATTIVO

Ampio ventaglio di profumi mielosi, fiori bianchi appassiti, frutta secca.

### ESAME GUSTATIVO

Note dolci e rimandi d'arancia candita e marmellata di albicocche, piacevole freschezza che ripulisce il palato e affianca la lunga persistenza.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grande in accompagnamento a dolci tipici sardi e formaggi erborinati, buon compagno di lettura, da provare su formaggio caprino con gocce di miele di corbezzolo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-14° C.





# su'entu



## IGT ISOLA DEI NURAGHI BIANCO PASSITO

### GRAPE VARIETIES

White Sardinian Moscato.

### AREA OF PRODUCTION

Marmilla.

### CLIMATE

Temperate-warm, with mild winters and hot summers with little rainfall.

### SOIL

Clayey with presence of limestone.

### TRAINING OF VINES, DENSITY PER HECTARE

Approximately five thousand vines, vertical trellis (Guyot pruning system).

### GRAPE YIELD PER HECTARE

30 quintals per hectare - 10 hectolitres per hectare.

### HARVESTING

Cutting of the bunchstem at the end of August and selective harvesting by hand in the first ten days of September.

### PASSERILLAGE RAISING

From golden yellow the grapes take on an ochre colour up to brown and black. The sugar from 20° babo concentrates up to 32°/34° babo, which gives the wine all the warm and sunny features of Mediterranean wines.

### VINIFICATION

Destemming-crushing, maceration with fermentation beginning at a temperature of 16° C in steel; pressing with a hand press; fermentation continues slowly until it stops naturally with a high concentration of sugars.

### MATURATION

In steel for 8 months.

### VISUAL ANALISYS

Golden yellow with bright amber reflections.

### OLFACTORY ANALISYS

Wide range of perfumes myeloma, white flowers withered, dried fruit.

### TASTING ANALISYS

Sweet notes and references candied orange and apricot jam, pleasant freshness that cleans the palate and joins the long persistence.

### PAIRINGS

Great accompaniment to sardinian sweets and blue cheese, good companion reading, try on goat cheese with honey drops of arbutus.

### SERVICE TEMPERATURE

12-14 °C.

